

Raviolis rebozados y crujientes al horno AirFry

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Sacar y servir junto a tu salsa favorita, en nuestro caso el pesto es apuesta ganadora. Pero con salsa de tomate también quedan de 10.

Raciones para 2

1 Paquete de raviolis frescos rellenos

1 Huevo

2 Cucharadas de leche

3 Cucharadas de pan rallado

2 cucharadas de orégano seco

2 Cucharadas de Albahaca seca

1 Cucharada de tomillo

1 Cucharada de parmesano rallado

1 Cucharada de perejil

1 Cucharada de ajo en polvo

Sal

Pimienta molida

- 1 En un bol colocar el huevo con la leche, batir hasta integrar.
- 2 En otro bol poner todos los ingredientes para el rebozado, mezclar con una cuchara para combinar.
- 3 Sumergir los raviolis de uno en uno en el huevo, escurrir y pasar al bol de las especias para rebozar. Repetir la operación con todos los raviolis.
- 4 Colocar en la bandeja FryMaster Box, seleccionar la función AirFry y hornear a 250° durante 25 min o hasta que estén dorados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/raviolis-rebozados-y-crujientes-al-horno-airfry/>

